

Cuisine facile de A à Z

31 recettes

Boularouk Nacéra

Verrines

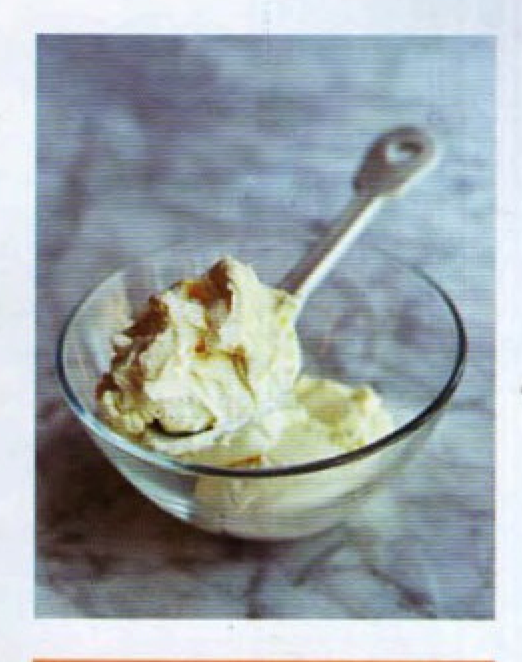
Dépôt légal : 349 - 2012

9 789947 270042

Edition La Plume

Mascarpone

ماسكاربون



المقادير

- 2 جبن طازج
- 1 كوب غبرة الشانتيي
- 1 كوب حليب بارد
- 1 علبة كريمة طازجة
- 150 غ سكر ناعم

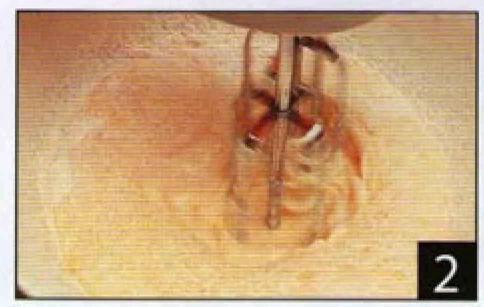
INGRÉDIENTS

- 2 fromages frais
- 1 tasse de chantilly en poudre
- 1 tasse de lait glacé
- 1 pot de crème fraîche
- 150 g de sucre glace



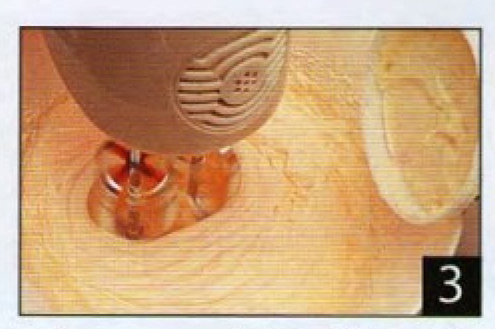
حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



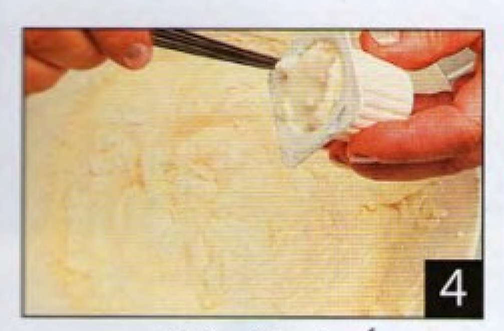
أخفقي غبرة الشانتيي مع الحليب على شكل رغوي مدة 5 دقائق.

Monter la poudre de chantilly avec le lait en mousse environ 5 mn.



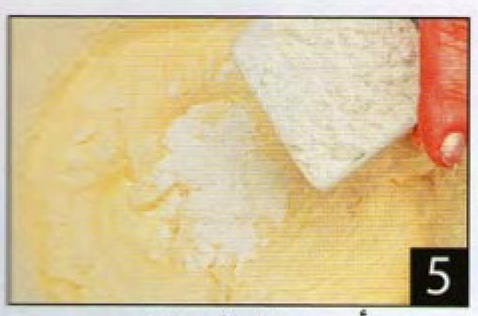
أضيفي الكريمة الطازجة مع مواصلة الخفق.

Ajouter la crème fraîche tout



أضيفي الجبن الطازج.

Ajouter le fromage frais.



أضيفي السكر الناعم.

Incorporer le sucre glace.



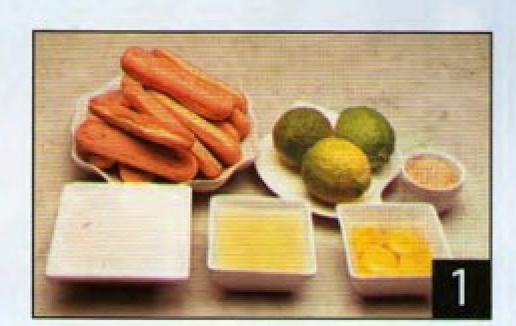
أخفقي الكل و يصبح الماسكاربون جاهز.

Battre le tout et votre mascarpone est prêt.



Maria

ماريا



حضري المقادير.

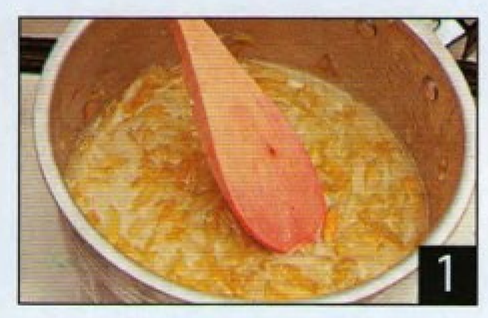
Préparer les ingrédients.

المقادير

- 18 بسكويت الملعقة
- عصير 3 ليمون + بشر
- 2 ملاعق كبيرة جيلاتين
- 4 بيض (صفار و بياض مفرقة)
- 150 غ سكر مسحوق

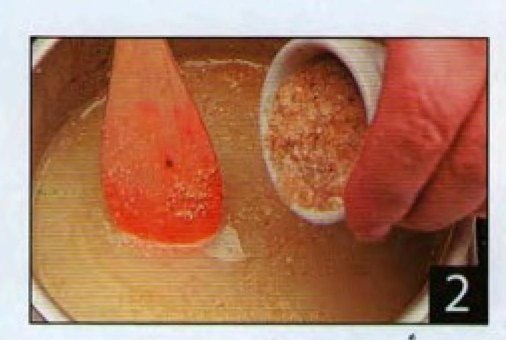
INGRÉDIENTS

- 18 biscuits à la cuillère
- Jus de 3 citrons + zeste
- 2 c. à s. de gélatine
- 4 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 150 g de sucre cristallisé



في مقلاة، سخني عصير الليمون.

Dans une poêle, faire chauffer le jus de citron.



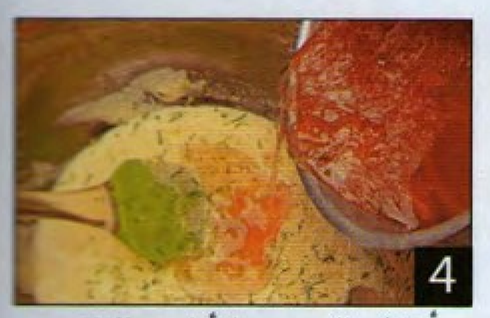
أضيفي السكر و الجيلاتين.

Ajouter le sucre et la gélatine.



أخفقي صفار البيض مع السكر و بشر الليمون.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le zeste de citron.



أخلطي التحضير الأول مع الثاني.

Mélanger la première préparation avec la deuxième.



أخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفهم إلى الصفار المخفوق و أتركي الكريمة ترتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة. رتبي البسكويت حول الكؤوس ثم أملئيها بكريمة الليمون.

Battre les blancs en neige, incorporez-les aux jaunes battus et laisser cette crème reposer 30 mn au réfrigérateur. Tapisser le tour des verrines de biscuits puis les remplir de crème au citron.



زيني الكؤوس بالليمون المصير (بشر الليمون + سكر).

Décorer les verrines de lamelles de citron confites (zestes de citron + sucre).





Langoustini

لانقوستيني

المقادير

- 1 كوب مايونيز
- 1 علبة جبن طازج
- 2 تفاح أخضر مقطع مربعات صغيرة
- 200 غ لونقوستين، مطهية و مفتتة
- عصير الليمون
- زيت الزيتون
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de mayonnaise
- 1 carré de fromage frais
- 2 pommes vertes coupées en petits dés
- 200 g de chair de langoustine, cuite et coupée en miettes
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre noir



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أخلطي مربعات التفاح مع المايونيز.

Mélanger les dés de pommes et la mayonnaise.



ملحي و أضيفي الفلفل الأسود.

Saler et poivrer.



أخلطي اللونقوستين مع عصير الليمون.

Mélanger la chair de langoustine avec le jus de citron.



أخلطي مع زيت الزيتون.

Mélanger avec l'huile d'olive.



أضيفي الجبن الطازج.

Ajouter le fromage frais.



إملئي الكؤوس نصف تفاح و نصف لونقوستين.

Remplir les verrines moitié pommes moitié chair de langoustine.



لونقوستين
Langoustine



Bambino

بامبينو

المقادير

• دورا :
- ½ لتر فلان ذوق الشكلاطة
- ½ لتر فلان ذوق الفراولة
- مورينغ ذوق فراولة
- 1 علبة شكلاطة سوداء
- شانتيي (حليب. غبرة الشانتيي. سكر ناعم)

• بان 10 :
- ½ لتر فلان ذوق فانيليا
- ½ لتر فلان ذوق فستق
- مورينغ أصفر
- 1 علبة شكلاطة سوداء
- شانتيي

INGRÉDIENTS

• Dora :
- ½ litre de flan chocolat
- ½ litre de flan fraise
- Meringues goût fraises
- 1 tablette de chocolat noir
- Chantilly (lait, poudre de chantilly, sucre glace)

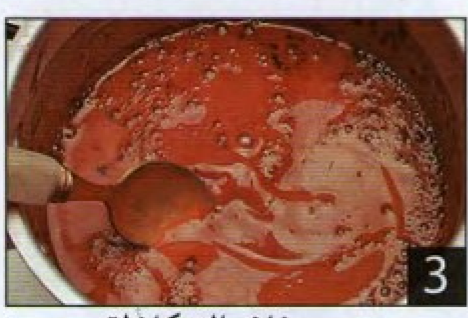
• Ben 10 :
- ½ litre de flan vanille
- ½ litre de flan pistache
- Meringues jaunes
- 1 tablette de chocolat noir
- Chantilly



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



حضري الشانتيي (أنظري الصفحة 14).
Préparer la chantilly (voir page 14).



حضري فلان الشكلاطة.
Préparer le flan chocolaté.



حضري فلان الفراولة، فلان الفانيليا و فلان الفستق.
Préparer le flan fraise, flan



دورا : أفرغي فلان الشكلاطة في كأس، ضعي قطع مورينغ الفراولة ثم القليل من الشانتيي.

بان : ضعي فلان الفانيليا في قاع كأس، ضعي قطع المورينغ الأصفر ثم القليل من الشانتيي.

Dora : Verser le flan chocolaté dans un verre, déposer des miettes de meringues fraise puis un peu de chantilly.

Ben : Déposer le flan vanille au fond d'un verre, déposer des miettes de meringues jaunes puis un peu de chantilly.



أتركيها ترتاح ثم أضيفي فلان الفستق (بان) و فلان الفراولة (دورا) و زيني بالشكلاطة الذائبة.

Laisser reposer puis ajouter le flan pistache pour Ben et le flan fraise pour Dora et décorer de chocolat fondu.



El djazira

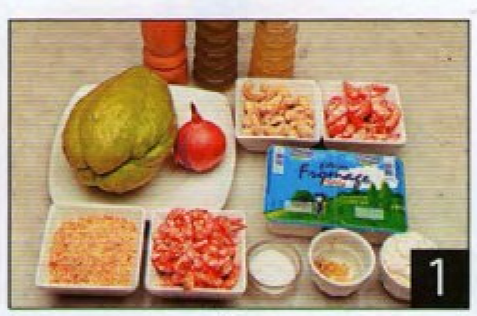
الجزيرة

المقادير

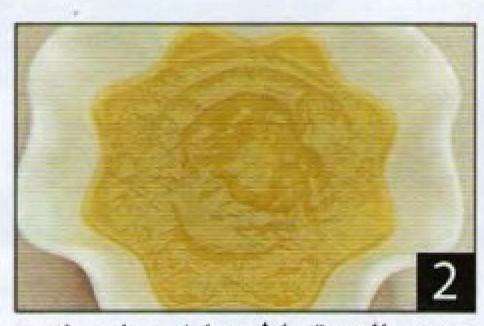
- 150 غ جمبري مطهي و مقشر
- 1 قرعة مشوّكة
- زيت الزيتون
- عصير 1 ليمون
- ثوم مسحوق
- 1 بصل صغير مبشور
- 2 علب جبن أبيض
- 1 كوب مايونيز
- جوز الكاجو غبرة
- جوز الكاجو للتزيين

INGRÉDIENTS

- 150 g de crevettes cuites et décortiquées
- 1 chayotte
- Huile d'olive
- Jus d'1 citron
- Quelques gousses d'ail Hachées
- 1 petit oignon haché
- 2 carrés de fromage blanc
- 1 tasse de mayonnaise
- Noix de cajou en poudre
- Noix de cajou pour décorer



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



قشري القرعة، إطهيها في ماء ساخن و مملح ثم أرحي.
Eplucher la chayotte, cuire à l'eau bouillante salée puis mixer.



أضيفي جوز الكاجو غبرة.
Ajouter les noix de cajou en poudre.



أضيفي الجمبري، الكريمة الطازجة، الجبن الأبيض و أخلطي.
Ajouter les crevettes, la crème fraîche, le fromage blanc et mélanger.



أفرغي عصير الليمون و زيت الزيتون.
Verser le jus de citron et l'huile d'olive.



أضيفي المايونيز، الثوم و البصل. إملئي الكؤوس بالكريمة و زينيها بجوز الكاجو.
Ajouter la mayonnaise, l'ail et l'oignon. Remplir les verrines de cette mousse et décorer de noix de cajou.



قرعة مشوكة : نوع من أنواع الخضر تنمو في الجزر.



Andalouzy

أندلسي

المقادير

- 1 فلفل أخضر
- 1 خيار
- 3 طماطم حمراء
- 1 بصلة صغيرة
- 1 سنينة ثوم
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- عصير 1 ليمون
- ملح و فلفل أسود
- خبز محمص

INGRÉDIENTS

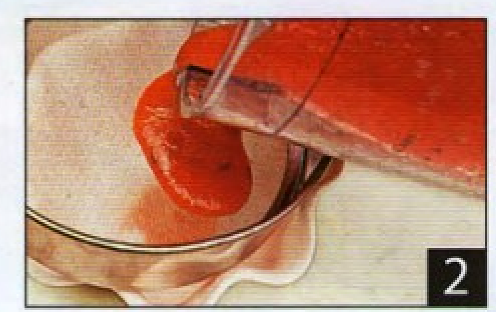
- 1 poivron vert
- 1 concombre
- 3 tomates bien mûres
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Jus d'1 citron
- Sel et poivre
- Pain grillé



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

إرحي الفلفل الأخضر، الخيار، الطماطم (دون القشرة و البذور)، البصل الأخضر، الثوم، زيت الزيتون، عصير الليمون، الملح، الفلفل الأسود و الخبز المحمص.

Mixer le poivron, le concombre, les tomates (sans peau et pépins), l'échalote, l'ail, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre et le pain grillé.



3

صفي هذا الخليط.

Filtrer ce mélange.



4

إملئي الكؤوس ثم زينيها بالفلفل الأخضر المقطع.

Remplir des verrines puis décorer avec des lamelles de poivron.




www.cuisine4arabe.com

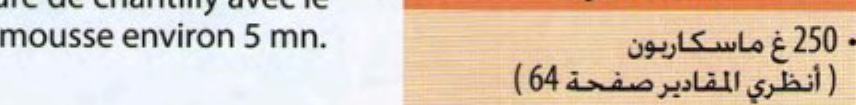
Pêchemoucy

بيشموسي



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



المقادير

- 250 غ ماسكاربون (أنظري المقادير صفحة 64)
- 6 خوخ بالشراب مقطع إلى قطع صغيرة
- 3 بياض كالثلج
- قطع خوخ

INGRÉDIENTS

- 250 g de mascarpone (voir ingrédients page 64)
- 6 pèches au sirop coupées en petits morceaux
- 3 blancs en neige
- Tranches de pêche



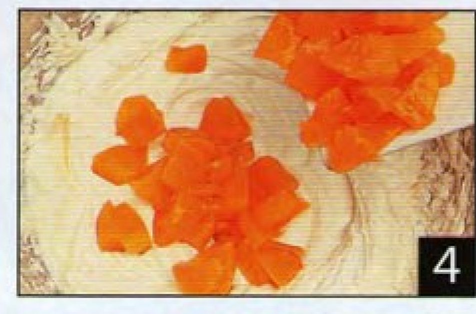
حضري الماسكاربون : أخفقي غبرة الشانتيي مع الحليب على شكل رغوي حوالي 5 دقائق.

Préparer le mascarpone : monter la poudre de chantilly avec le lait en mousse environ 5 mn.



أضيفي الكريمة الطازجة، الجبن الطازج و السكر الناعم مع مواصلة الخفق.

Ajouter la crème fraîche, le fromage frais et le sucre glace tout en continuant à battre.



أخلطي قطع الخوخ مع الماسكاربون.

Mélanger les morceaux de



أخفقي بياض البيض كالثلج و أضيفيه إلى خليط الخوخ.

Monter les blancs en neige et ajoutez-les au mélange de pêches.



إملئي الكؤوس.

Remplir les coupes.



زينيها بقطع من الخوخ.

Décorer avec des tranches de pèches.





Abricotine

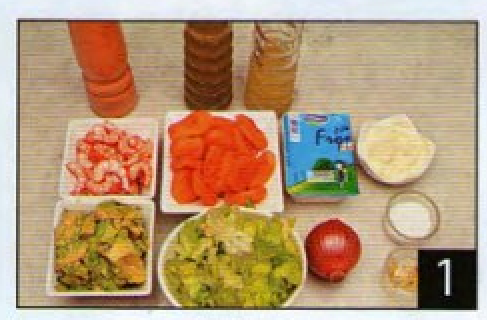
أبريكوتين

المقادير

- 2 آفوكا
- 1 كوب مايونيز
- 1 علبة جبن طازج
- 10 مشمش مجفف مقطع إلى قطع
- 250 غ جمبري
- 1 بصل مبشور
- سنينات ثوم مسحوقة
- 1 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- عصير 1 ليمون
- سلطة فريزي
- ملح و فلفل أسود

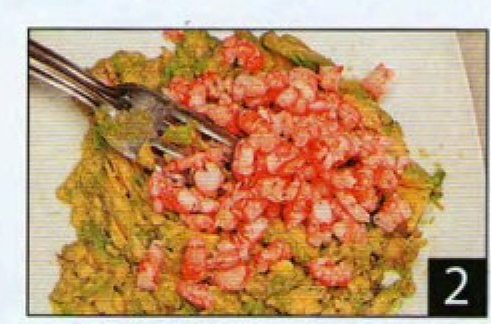
INGRÉDIENTS

- 2 avocats
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 carré de fromage frais
- 10 abricots séchés coupés en morceaux
- 250 g de crevettes
- 1 oignon haché
- Quelques gousses d'ail râpées
- 1 c. à s d'huile d'olive
- Salade frisée
- Jus d'1 citron
- Sel et poivre



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أخلطي الآفوكا مع الجمبري، أضيفي عصير الليمون، زيت الزيتون، الملح و الفلفل الأسود.

Mélanger les avocats avec les crevettes, ajouter le jus de citron et l'huile d'olive. Saler et poivrer.



أضيفي المايونيز و الجبن الطازج.

Incorporer la mayonnaise et le fromage frais.



أضيفي البصل، الثوم و المشمش المجفف.

Ajouter l'oignon, l'ail et les abricots séchés.



أفرشي الكؤوس بالسلطة ثم ضعي طبقة من كريمة الآفوكا-جمبري.

Tapisser des verrines de salade puis déposer une couche de mousse d'avocats- crevettes.



زيني بقطع من المشمش.

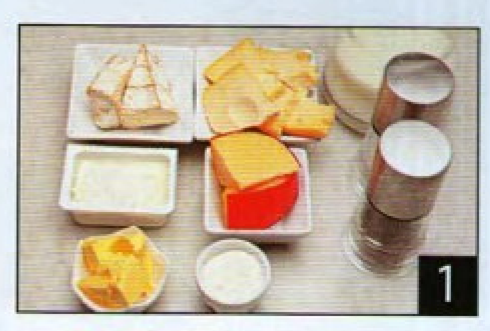
Décorer avec des tranches d'abricots.





Djebinou

جبينو



حضري المقادير.

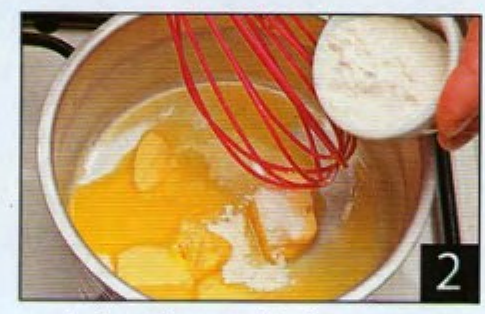
Préparer les ingrédients.

المقادير

- 4 انواع جبن (كاموميار، إدام، ڤودة، ڤرويار)
- علبة جبن طازج
- 1 كأس حليب
- 50 غ زبدة
- 1 ملعقة كبيرة فرينة
- ملح، فلفل أسود، جوزة الطيب

INGRÉDIENTS

- 4 variétés de fromage (camembert, edam, gouda, gruyère)
- Carré de fromage frais
- 1 verre de lait
- 50 g de beurre
- 1 c. à s de farine
- Sel, poivre, noix de muscade



في قدر، غلي الزبدة و الفرينة ثم أفرغي الحليب.

Dans une casserole, mettre le beurre et la farine à ébullition puis verser le lait.



أضيفي الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب.

Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.



إرفعي عن النار، أضيفي للبيشاميل كل أنواع الجبن المقطع قطع صغيرة.

Hors feu, ajouter à cette béchamel tous les fromages



واصلي العملية ثم أرجعي إلى النار مدة 5 دقائق.

Continuer l'opération puis remettre sur le feu 5 mn.



أضيفي الجبن الطازج.

Ajouter le fromage frais.



إملئي الكؤوس و زيني بقطع من لب الخبز.

Remplir les verrines et décorer avec des morceaux de pain de mie.





Galantina

ڤلنتينا

المقادير

- ½ صدر دجاج (مطهي و مرحي)
- 1 علبة جبن طازج
- 1 ياغورت طبيعي
- 2 بياض بيض
- عصير ليمون
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1 ملعقة كبيرة أعشاب البروفانس (زعيترة، إكليل، زعتر)
- ملح و فلفل أسود
- 3 بيض مسلوق + معدنوس مقطع للتزيين

INGRÉDIENTS

- ½ blanc de poulet (cuit et haché)
- 1 carré de fromage frais
- 1 yaourt nature
- 2 blancs d'œufs
- Jus de citron
- 2 c. à s d'huile d'olive
- 1 c. à s d'herbes de Provence (thym, romarin, origan)
- Sel et poivre
- 3 œufs bouillis + persil haché pour décorer




1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

أخفقي بياض البيض كالثلج و أخلطيه مع الجبن الطازج و الياغورت الطبيعي.

Monter les blancs en neige et mélanger au fromage frais et au yaourt nature.



3

أضيفي الدجاج المفتت و عصير الليمون.

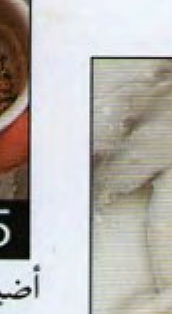
Ajouter le poulet émietté et le jus de citron.



4

أضيفي الملح و الفلفل الأسود ثم زيت الزيتون

Saler et poivrer puis ajouter l'huile d'olive.



5

أضيفي أعشاب البروفانس و اخلطي الكل

Ajouter les herbes de Provence et mélanger le tout.



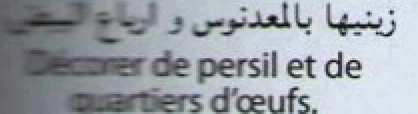
6

إملئي الكؤوس بكريمة الدجاج

Remplir les verrines de cette mousse de poulet.

7

زينيها بالمعدنوس و أرباع البيض



Décorer de persil et de quartiers d'œufs.



Maropotyne

ماربوتين



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

المقادير

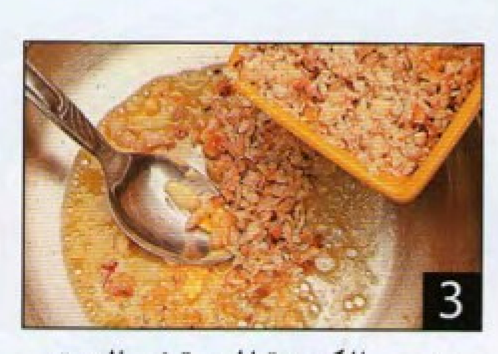
- 150 غ لب اليقطين (كابويا)
- 1 علبة جبن طازج
- 50 غ كستنة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- ½ علبة كريمة طازجة
- 1 سنينة ثوم مهروسة
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- كاتشوب (إختياري)
- معدنوس مقطع
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 150 g de chair de potimarron (potiron)
- 1 boîte de fromage frais
- 50 g de châtaignes
- 1 c. à s. de beurre
- ½ pot de crème fraîche
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Ketchup (facultatif)
- Persil haché
- Sel et poivre noir



إطهي لب اليقطين بالبخار ثم إرحيه.
Cuire la chair du potimarron à la vapeur puis mixer.



حمسي الكستنة المرحية في الزبدة.
Faire revenir les châtaignes moulues dans du beurre.



أخلطي لب اليقطين مع الجبن الطازج و الكريمة الطازجة. أضيفي الملح و الفلفل الأسود.
Mélanger la chair du potimarron avec le fromage



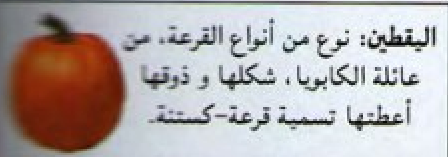
أضيفي زيت الزيتون، الثوم، الكستنة المحمصة و المرحية.
Ajouter l'huile d'olive, l'ail, et les châtaignes grillées et moulus.



أفرغي الكريمة في كؤوس.
Verser cette crème dans des verrines.



زيني بالكاتشوب و المعدنوس.
Décorer avec du ketchup et du persil.



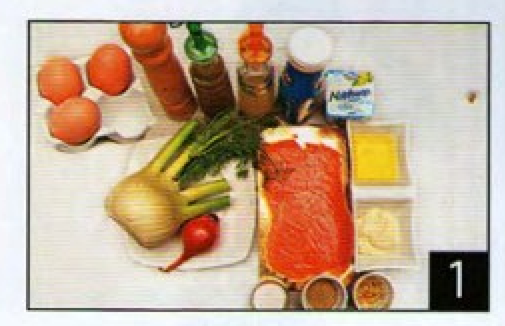
اليقطين: نوع من أنواع القرعة، من عائلة الكابويا، شكلها و ذوقها أعطتها تسمية قرعة-كستنة.

Potimarron: c'est une variété de courge, voisine du potiron, sa forme et son goût lui ont valu le surnom de courge châtaigne.



Norvegia

نورفيجيا



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 شرائح سلمون مدخن
- 1 بسباس مغلي
- ½ بصل مبشور
- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 ياغورت طبيعي
- 3 بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة غبرة البسباس
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 2 tranches de saumon fumé
- 1 fenouil bouilli
- ½ oignon haché
- 1 boîte de crème fraîche
- 1 yaourt nature
- 3 blancs d'œufs
- 1 c. à c de poudre de fenouil
- Sel et poivre



إرحي البسباس.

Mixer le fenouil.



أضيفي غبرة البسباس، البصل و الياغورت.

Ajouter la poudre de fenouil, l'oignon et le yaourt.



أضيفي الكريمة الطازجة، أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

Ajouter la crème fraîche, saler et poivrer.



أخفقي بياض البيض كالثلج و أضيفيه إلى الرغوة.

Monter les blancs en neige et ajoutez-les à cette mousse.



قطعي شرائح السلمون رقيق و أضيفيه إلى التحضير.

Couper le saumon finement et ajoutez-le à cette préparation.



إملئي الكؤوس و زينيها بشرائح رقيقة من السلمون و أوراق البسباس.

Remplir les verrines et décorer avec des tranches fines de saumon et des feuilles de fenouils.





Meriouma

مريومة



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 1 مانغا مقطعة مربعات صغيرة
- 2 كيوي مقطع مربعات صغيرة
- 3 قطع أناناس + العصير
- 1 كأس سكر
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 1 علبة كريمة طازجة
- 100غ فستق مكسر

INGRÉDIENTS

- 1 mangue coupée en petits dés
- 2 kiwis coupés en petits dés
- 3 tranches d'ananas + jus
- 1 verre de sucre
- 2 c. à s. de maïzena
- 1 pot de crème fraîche
- 100 g de pistaches concassées



أخلطي عصير الأناناس مع السكر و المايزينة.

Mélanger le jus d'ananas avec le sucre et la maïzena.



إرفعي عن النار ثم أضيفي الكريمة الطازجة.



Hors feu, ajouter le pot de crème fraîche.



ضعي في كل كأس القليل من كريمة الأناناس.

Déposer dans chaque verrine



أضيفي الفواكه المقطعة مربعات صغيرة.

Ajouter les fruits coupés en petits dés.



ذري الفستق المكسر.

Saupoudrer avec les pistaches concassées.



زينيها بعصيات الفواكه.

Décorer avec des brochettes de fruits.





Bananoor

بنانور



حضري المقادير.

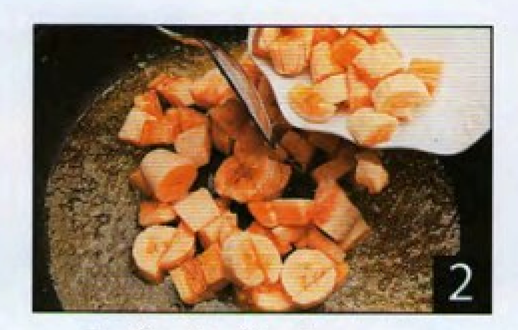
Préparer les ingrédients.

المقادير

- 1 علبة بسكويت مرحي «بوتي بور»
- عصير برتقالتين
- 3 موز مقطع مربعات صغيرة
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 100 غ لوز منسل
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- كرز مصبر
- مورينغ (2 بياض بيض + سكر)

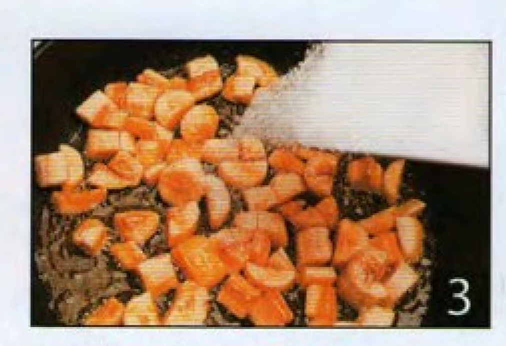
INGRÉDIENTS

- 1 paquet de gâteaux moulus « petit beurre »
- Jus de 2 oranges
- 3 bananes découpées en petits dés
- 2 c. à s de beurre
- 100 g d'amandes effilées
- 2 c. à s de miel
- 2 c. à s de sucre
- Cerises confites
- Meringue (2 blancs en neige + sucre)



حمسي مربعات الموز في الزبدة.

Faire revenir les dés de bananes dans du beurre.



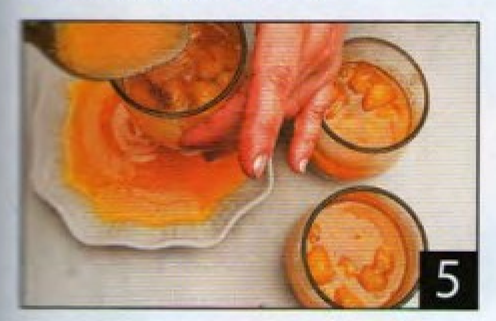
ذري الموز بالسكر. في نفس المقلاة أسكبي عصير البرتقال و أضيفي العسل.

Saupoudrer les bananes de sucre. Dans la même poêle verser le jus d'orange et ajouter le miel.



ضعي في قاع كل كأس 2 ملاعق كبيرة بسكويت ثم طبقة من الموز.

Déposer au fond de chaque



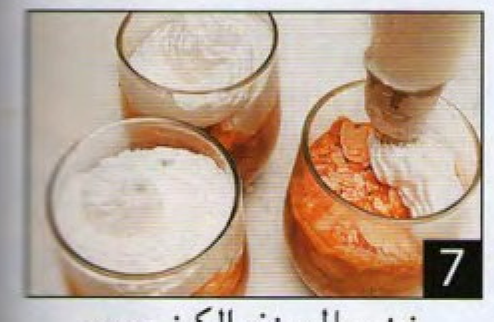
أفرغي عصير البرتقال المسكر.

Verser le jus d'oranges sucré.



ذري اللوز المنسل.

Saupoudrer d'amandes effilées.



زيني بالمورينغ والكرز مصبر.

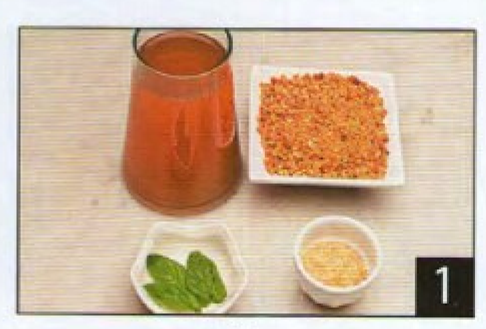
Décorer avec la meringue et une cerise confite.





El kheïma (Sahara)

الخيمة (الصحراء)



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



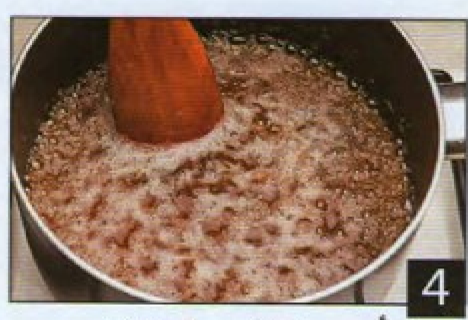
حضري ½ لتر شاي مسكر بالنعناع ثم أضيفي الجيلاتين.

Préparer ½ litre de thé sucré à la menthe.



أضيفي الجيلاتين.

Ajouter la gélatine.



أرجعيها تطهى 5 دقائق.

Remettre à cuire pendant 5 mn.



ضعي في كل كأس ¾ كريمة الشاي، أدخليها الثلاجة مدة 30 دقيقة

Déposer dans chaque verrine ¾ de crème de thé, laisser reposer au frais 30 mn.



ضعي طبقة من الكاوكاو المحمص.

Déposer une couche de cacahuètes grillées.



زينيها بالنعناع الطازج.

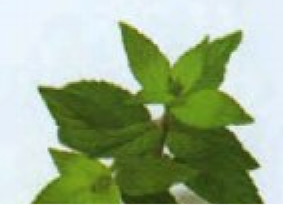
Décorer avec des feuilles de menthe fraîches.

المقادير

- ½ لتر شاي أخضر مسكر بالنعناع
- 2 ملاعق كبيرة غبرة الجيلاتين
- 100 غ كاوكاو محمص و مكسر مع النعناع الجاف
- نعناع طازج للتزيين

INGRÉDIENTS

- ½ litre de thé vert sucré à la menthe
- 2 c. à s de gélatine en poudre
- 100 g de cacahuètes grillées et concassées avec la menthe séchée
- Menthe fraîches pour décorer





Lajamila

الجميلة

المقادير

- ½ لتر حليب
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- 5 ملاعق كبيرة غبرة الأرز
- قرفة و لوز مرحي
- لوز كامل للتزيين

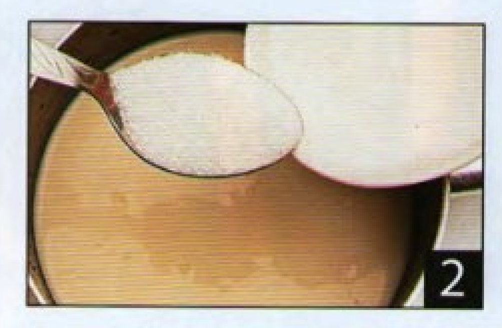
INGRÉDIENTS

- ½ litre de lait
- 5 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger
- 5 c. à s. de poudre de riz
- Cannelle et amandes moulues
- Amandes entières pour décorer



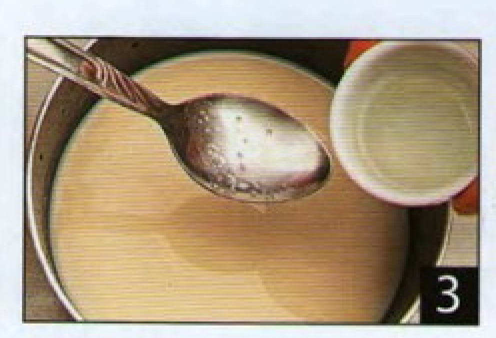
حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



غلي الحليب مع السكر.

Faire bouillir le lait avec le sucre.



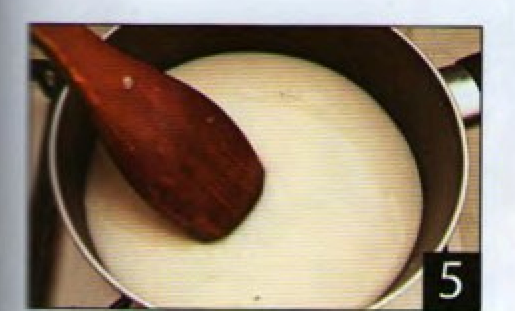
أسكبي ماء زهر البرتقال.

Verser l'eau de fleurs d'oranger.



أضيفي غبرة الأرز.

Ajouter la poudre de riz .



غلي الكل على نار جد هادئة.

Faire bouillir à feu très doux.

6

إملئي الكؤوس باللوز المرحي و القرفة، أسكبي فوقها كريمة الأرز ثم زينيها باللوز الكامل.

Remplir chaque verrine d'amandes moulues et de cannelle, verser dessus la crème de riz puis décorer d'amandes entières.

ملاحظة

للحصول على كريمة عاقدة أتركيها تبرد.

REMARQUE

Pour obtenir une crème épaisse laisser refroidir.



Trio gourmands

الثلاثي الشهي



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 3 علب شكلاطة (سوداء، بيضاء و بالحليب)
- 3 صفار بيض
- 3 بياض بيض
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة نيسكافي
- كريمة الشانتيي
- عصيات الشكلاطة (ميكادو) للتزيين

INGRÉDIENTS

- 3 tablettes de chocolat (noir, blanc et au lait)
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 3 c. à s de sucre glace
- 1 c. à s de Nescafé
- Crème chantilly
- Bâtonnets de chocolat (Mikado) pour décorer



ذوبي الشكلاطة السوداء مع النيسكافي و أخفقي بياض البيض كالثلج مع السكر الناعم.

Faire fondre le chocolat noir avec du nescafé et battre les blancs en neige avec le sucre glace.



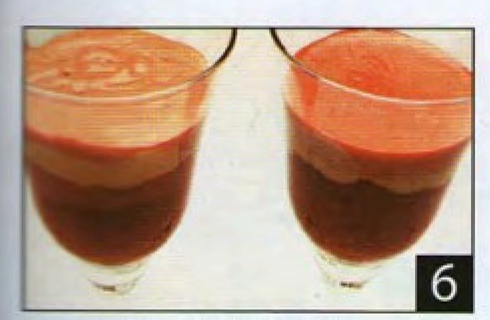
أضيفي صفار البيض إلى الشكلاطة الذائبة.

Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat fondu.



أخلطي برفق الشكلاطة الذائبة مع بياض البيض.

Mélanger délicatement le chocolat fondu et les blancs



أعيدي هذه العملية مع الشكلاطة البيضاء و الشكلاطة بالحليب.

Répéter cette opération pour le chocolat blanc et le chocolat au lait.

ضعي طبقات الشكلاطة بالتناوب و زينيها بالشانتيي وعصيات الشكلاطة.

Superposer les couches de chocolat et décorer avec la chantilly et les bâtonnets de chocolat.





Chouchana (Kabylie)

شوشانة (القبائل)



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 كوب لوز مرحي و محمص
- 1 علبة جبن طازج
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 100غ عصيدة التين (تين مغلي ثم مرحي)
- جوزة الطيب
- جوز كامل
- يانسون نجمي

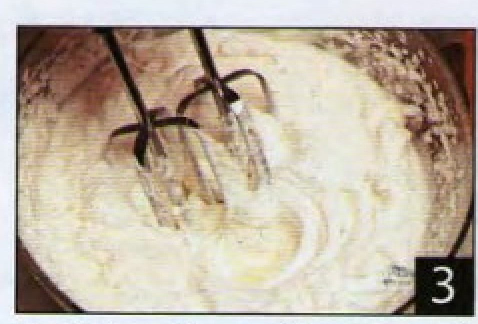
INGRÉDIENTS

- 1 pot de crème fraîche
- 1 tasse d'amandes moulues et grillées
- 1 carré de fromage frais
- 2 c. à s de miel
- 100 g de purée de figues (figues bouillies puis mixées)
- Noix de muscade
- Cerneaux de noix
- Anis étoilé



سخني العسل مع اليانسون النجمي و جوزة الطيب. أتركيه يبرد.

Chauffer le miel avec l'anis étoilé et la noix de muscade. Laisser refroidir.



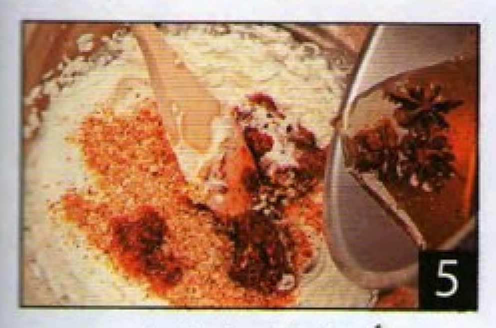
أخفقي الجبن الأبيض والكريمة الطازجة على شكل رغوة.

Battre en mousse le fromage blanc avec la crème fraîche.



أضيفي عصيدة التين و اللوز المرحي.

Ajouter la purée de figues et



أضيفي العسل المصفى.

Ajouter le miel filtré.



إملئي الكؤوس بهذا الخليط.

Remplir des verrines de ce mélange.



زينيها بالجوز الكامل.

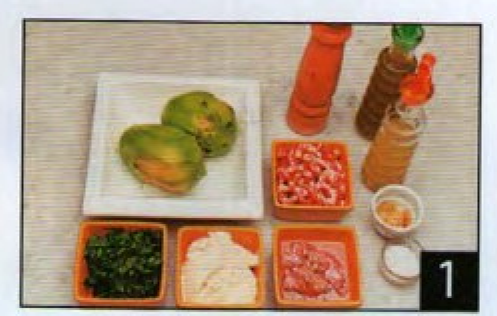
Décorer avec des cerneaux de noix.





Manouchka

منوشكا



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 آفوكا
- 250غ جمبري
- 1 كوب مايونيز
- 1علبة تونة بالزيت
- فصوص ثوم مهروسة
- عصير الليمون
- زيت الزيتون
- معدنوس مقطع
- سلطة فريزي
- ملح و فلفل أسود

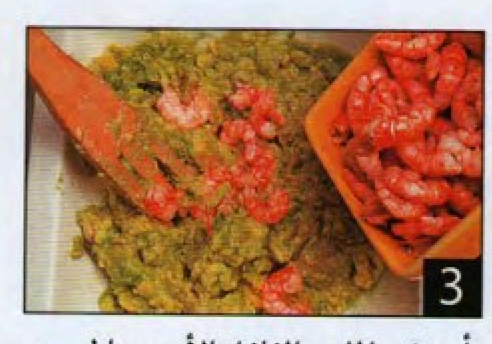
INGRÉDIENTS

- 2 avocats
- 250 g de crevettes
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 boîte de thon à l'huile
- Quelques gousses d'ail râpées
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Persil émincé
- Salade frisée
- Sel et poivre



إرحي الآفوكا، أضيفي زيت الزيتون و عصير الليمون.

Mixer les avocats, assaisonner d'huile d'olive et de jus de citron.



أضيفي الملح، الفلفل الأسود، الجمبري المقطع و المايونيز.

Saler, poivrer et ajouter les crevettes coupées et la mayonnaise.

4

أضيفي الثوم، المعدنوس و التونة. أخلطي جيدا.

Ajouter l'ail, le persil et le thon. Bien mélanger.



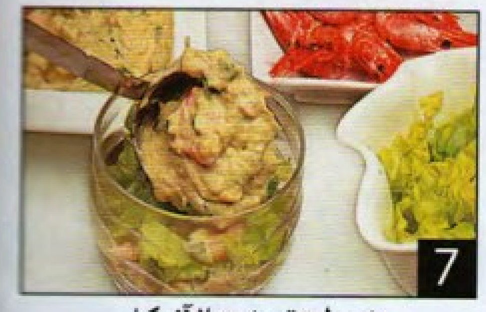
في كؤوس، ضعي طبقة من السلطة ثم طبقة من رغوة الآفوكا.

Dans des verres, mettre une couche de salade puis une couche de mousse d'avocats.

6

ضعي فوقها طبقة من السلطة.

Poser dessus une couche de salade.



ثم طبقة رغوة الآفوكا.

Puis une couche de mousse d'avocats.



زيني بالجمبري الكامل المطهي.

Décorer avec des crevettes cuites entières.



Carmen

كارمن



حضري المقادير.

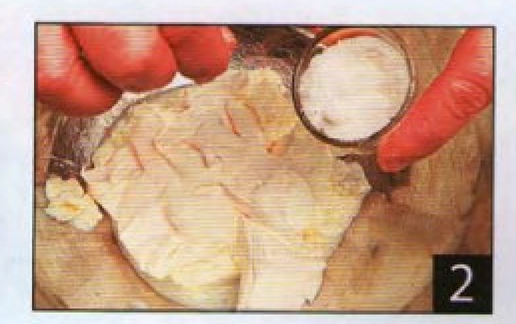
Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 شمندر على شكل عصيدة
- جبن طازج
- كريمة طازجة
- ملح وفلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة ثوم مطحون
- زيتون بنفسجي للتزيين

INGRÉDIENTS

- 2 betteraves en purée
- Fromage frais
- Crème fraîche
- Sel et poivre
- ½ c.à.c. d'ail haché
- Olives violettes pour décorer



ضعي الجبن و الكريمة الطازجة في وعاء ثم ملحي.

Mettre le fromage et la crème fraîche dans une terrine puis saler.



أضيفي الفلفل الأسود و الثوم.

Ajouter le poivre noir et l'ail.



أضيفي عصيدة الشمندر و أخلطي.

Ajouter la purée de betterave et mélanger.



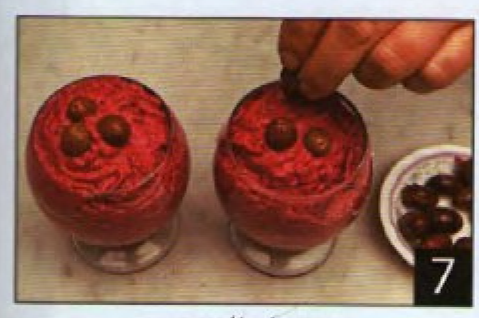
ضعي الخليط في كيس حلواني «بوش أدوي».

Mettre ce mélange dans une poche à douille.



إملئي الكؤوس

Remplir les verrines



زينيها بالزيتون.

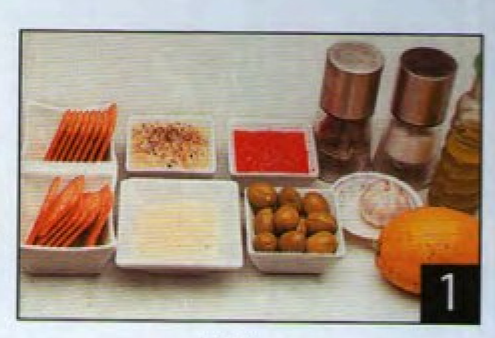
Décorer avec les olives.





Catalane





حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

المقادير

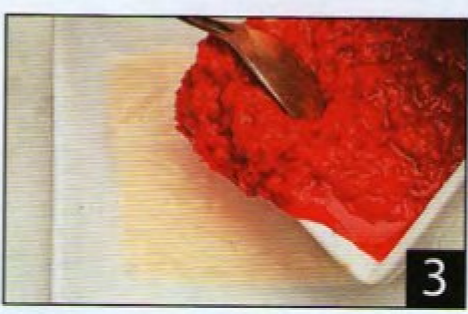
- 2 فلفل أحمر حلو
- 2 باذنجان
- فصوص ثوم مهروسة
- كريمة طازجة
- 6 بسكويت مملح
- عصير ليمون
- زيت الزيتون
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 2 poivrons rouges
- 2 aubergines
- Quelques gousses d'ail hachées
- Crème fraîche
- 6 biscuits salés
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre



إرحي الباذنجان، أضيفي الثوم، زيت الزيتون، عصير الليمون، الملح و الفلفل الأسود.
Mixer les aubergines, ajouter l'ail, l'huile d'olive, le citron, le sel et le poivre.



إرحي الفلفل الأحمر، أضيفي الكريمة الطازجة، الملح و الفلفل الأسود.
Mixer les poivrons rouges, ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre.



أسكبي في قاع كل كأس عصيدة الباذنجان، فتتي فوقها البسكويت المملح.
Verser au fond de chaque verrine la purée d'aubergines,



ضعي فوقها عصيدة الفلفل الحلو ثم فتتي البسكويت المملح.
Mettre dessus la purée de poivrons rouges puis émietter les gâteaux salés.



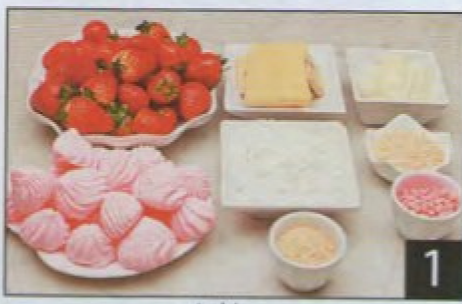
ضعي فوقها طبقة من عصيدة الباذنجان.
Disposer dessus une couche de purée d'aubergines.

ثم عصيدة الفلفل الأحمر، زينيها بحبة زيتون.
Puis la purée de poivrons rouges, décorer avec une olive.



Frezimo

فريزيمو



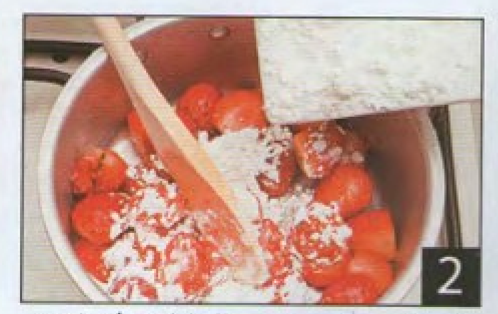
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

المقادير

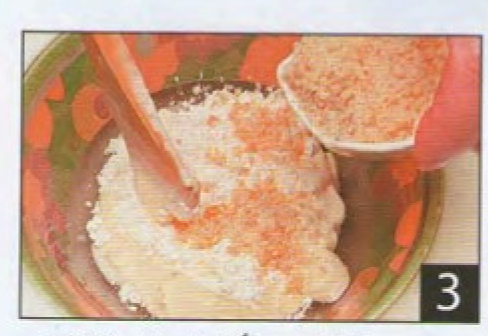
- 500غ فراولة(250غ مقطعة + 250غ للهريس)
- 1 ملعقة كبيرة جيلاتين
- 1 علبة شكلاطة بيضاء
- 100 غ غبرة اللوز
- 1 علبة كريمة طازجة
- 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- مورينغ ذوق الفراولة

INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises (250 g coupées + 250 g pour le coulis)
- 1 c. à s de gélatine
- 1 tablette de chocolat blanc
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 pot de crème fraîche
- 6 c. à s de sucre glace
- Meringues goût fraises

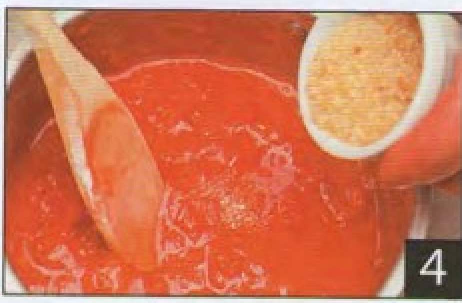


في قدر صغير، ضعي الفراولة و 4 ملاعق كبيرة سكر الناعم تطهى لتتحصلي على هريس.
Dans une casserole, mettre les fraises et 4 c. à s de sucre glace à cuire pour obtenir un coulis.



حضري الثاناش: أخلطي الشكلاطة البيضاء الذائبة، الكريمة الطازجة، السكر الناعم المتبقي و غبرة اللوز.

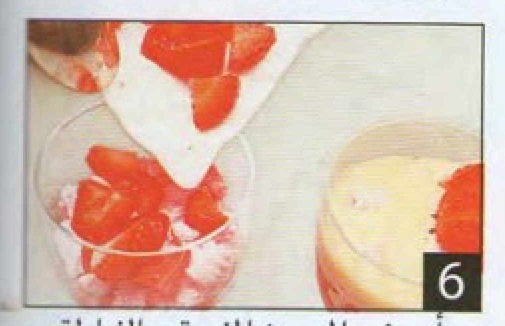
Préparer la ganache : mélanger le chocolat blanc fondu, la crème fraîche, le reste du sucre glace et la poudre d'amandes.



حينما تصبح كريمة الفراولة جاهزة، أضيفي الجيلاتين و أخلطي.
Une fois le coulis de fraises prêt, ajouter la gélatine et



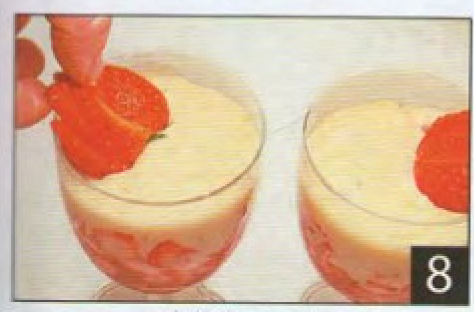
ضعي في قاع كل كأس كريمة الفراولة.
Déposer au fond de chaque verrine le coulis de fraises.



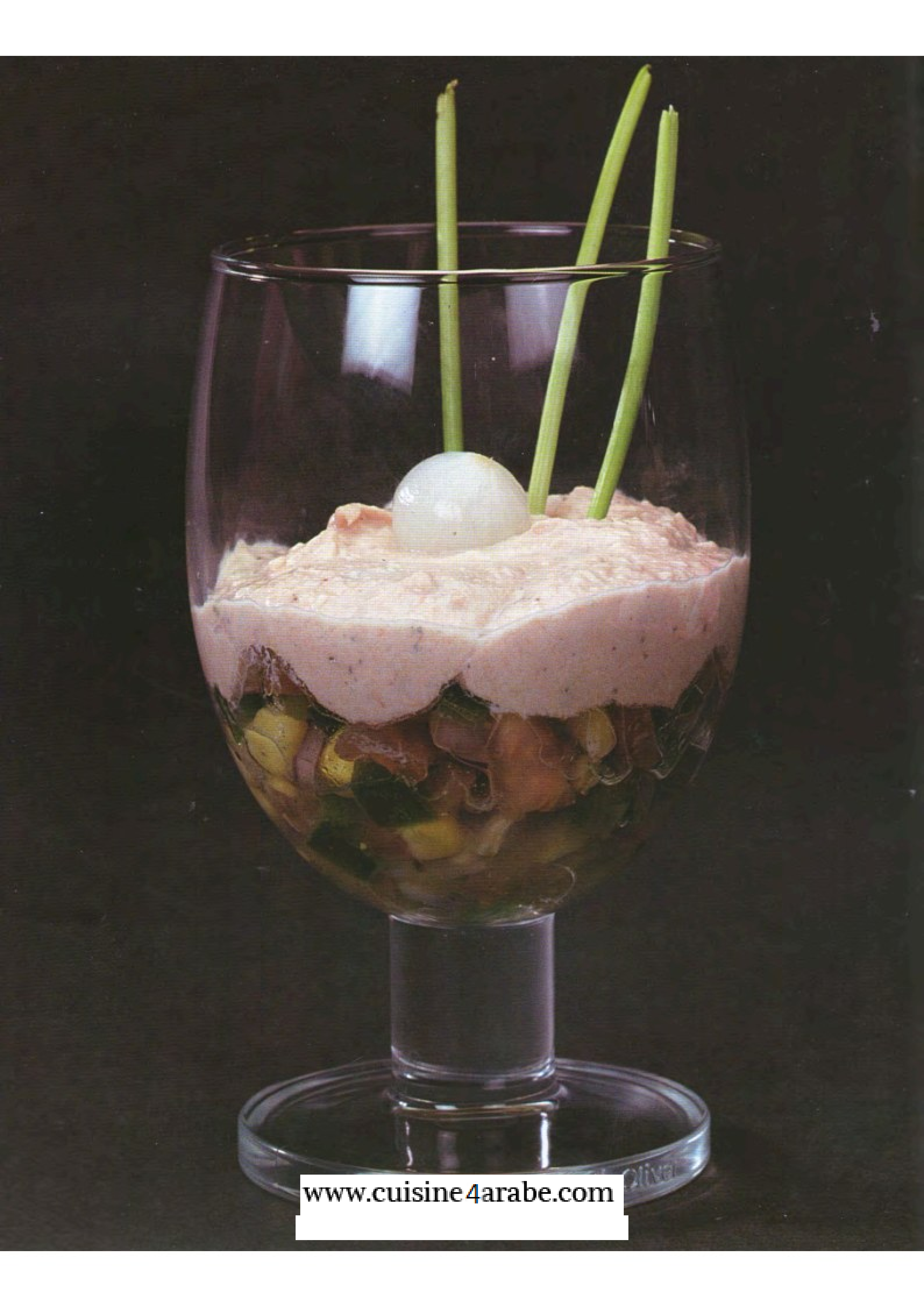
أضيفي المورينغ المفتتة و الفراولة المقطعة إلى قطع.
Ajouter les meringues émiettées et les fraises coupées en morceaux.



غطيها بالثاناش المحضرة.
Napper avec la ganache préparée.



زينيها بالفراولة.
Décorer avec des fraises.



Saïmona

سايمونة

المقادير

- 3 شرائح سلمون طازج أو مثلج
- 2 سنينات ثوم
- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 علبة جبن طازج
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1 عصير ليمون
- سلطة (طماطم و بصل مقطع مكعبات صغيرة) و ذرى
- ملح و فلفل أسود
- أعراف معدنوس و بصل أخضر للتزيين

INGRÉDIENTS

- 3 tranches de saumon frais ou congelés
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de crème fraîche
- 1 carré de fromage frais
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Jus d'1 citron
- Salade (tomate et oignon coupées en petits dés) et maïs
- Sel et poivre
- Tiges de persil et échalotes pour décorer



1

حضري المقادير و أطهي شرائح السلمون في مقلاة.

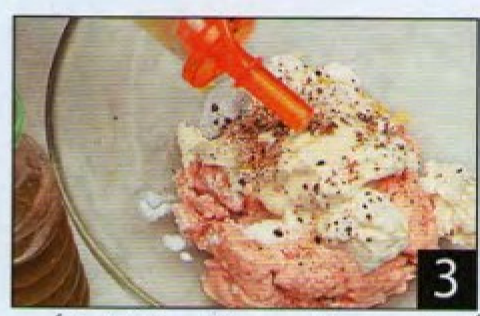
Préparer les ingrédients et cuire les tranches de saumon dans une poêle.



2

إرحي السلمون مع الثوم ثم أضيفي الكريمة الطازجة و الجبن.

Mixer le saumon avec l'ail puis ajouter la crème fraîche et le fromage.



3

أضيفي زيت الزيتون، الملح والفلفل الأسود.

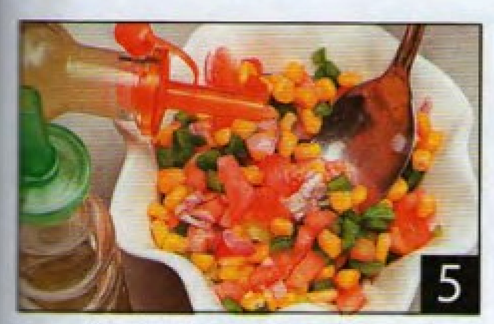
Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre.



4

إرحي الكل.

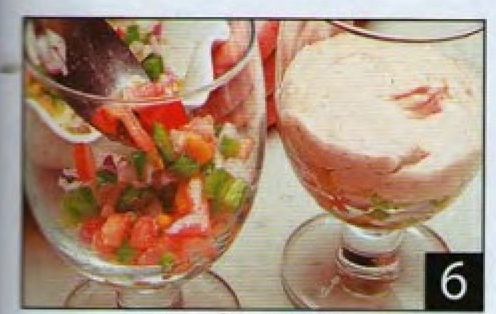
Mixer le tout.



5

حضري السلطة بخلط الطماطم، البصل و الذرى. أضيفي زيت الزيتون و عصير الليمون.

Préparer la salade en mélangent la tomate, l'oignon et le maïs. Assaisonner d'huile d'olive et de jus de citron.



6

ضعي في قاع كل كأس ملعقتين من السلطة المحضرة.

Déposer au fond de chaque verrine 2 cuillères de salade composée.

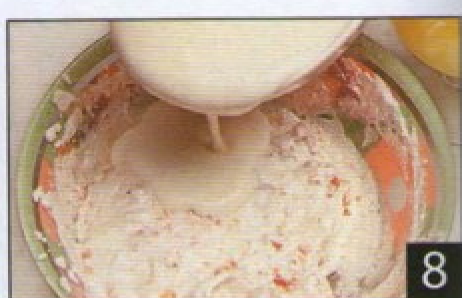


7

ضعي فوقها كريمة السلمون و زينيها بأعراف المعدنوس و البصل الأخضر.

Mettre dessus la mousse de saumon et décorer avec les tiges de persil et d'échalotes.





أخلطي المورينغ مع الكريمة الطازجة.

Mélanger la meringue avec la crème fraîche.



ضعي المورينغ بالجوز على كريمة البرتقال.

Déposer la meringue aux noix



زينيها بالجوز المكسر.

Décorer avec des noix concassées.

Cirtoise (constantine)

سيرتواز (قسنطينة)



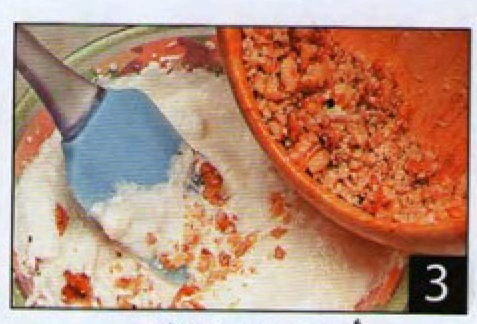
حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



حضري المورينغ: في حمام مريم أخفقي بياض البيض كالثلج ثم أضيفي العسل.

Préparer la meringue : au bain marie monter les blancs en neige puis ajouter le miel.



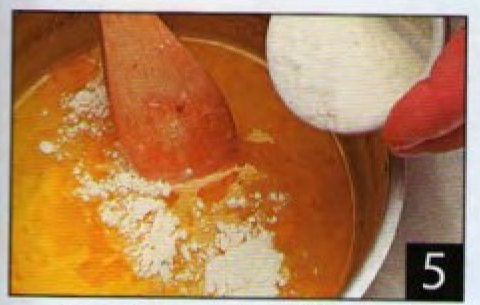
أضيفي الجوز المكسر.

Ajouter les noix concassées.



أخفقي صفار البيض مع السكر.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.



أضيفي المايزينة، عصير البرتقال و البشر و أطهيها على نار هادئة. عند نهاية الطهي أضيفي الكريمة الطازجة.

Ajouter la maïzena, le jus d'oranges et le zeste et cuire sur feu doux. A la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche.



ضعي في قاع كل كأس دائرة من خبز التوابل.

Déposer au fond de chaque coupe 1 rondelle de pain d'épices.



أفرغي فوقها كريمة البرتقال.

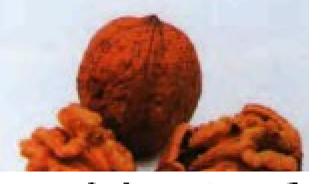
Verser dessus la crème d'oranges.

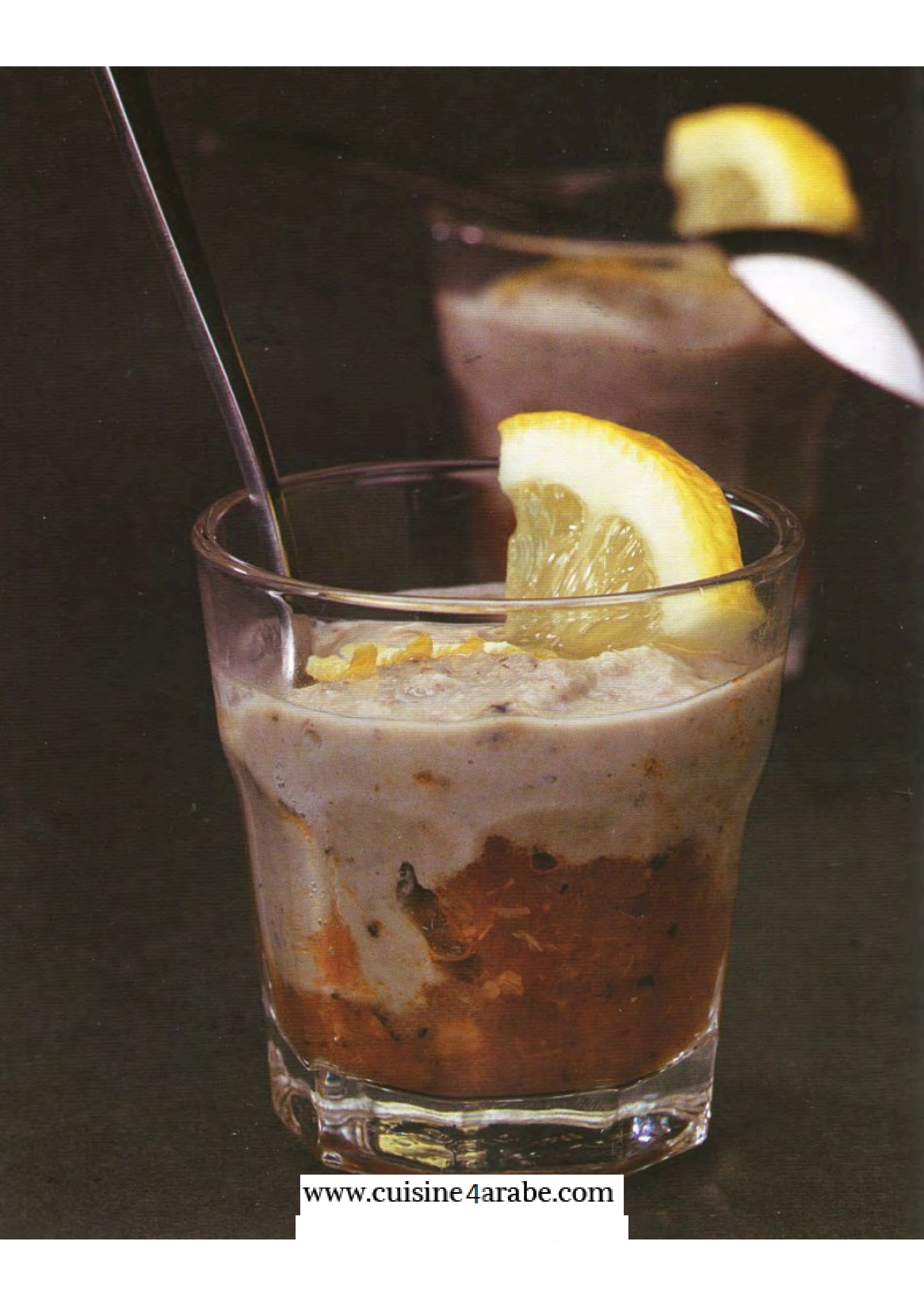
المقادير

- 150 غ جوز
- 3 بيض
- 6 قطع خبز التوابل
- 2 ملعقتين كبيرتين عسل
- عصير 3 برتقال + بشر
- 1علبة كريمة طازجة
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- خبز التوابل

INGRÉDIENTS

- 150 g de noix
- 3 œufs
- 6 tranches de pain d'épices
- 2 c. à s de miel
- Jus de 3 oranges + zeste
- 1 pot de crème fraîche
- 5 c. à s de sucre
- 1 c. à s de maïzena
- Pain d'épices





Kotamy (Jijel)

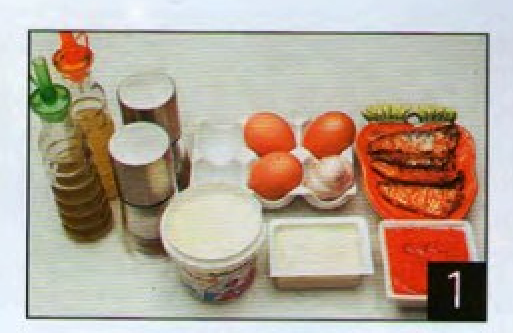
كوتامي (جيجل)

المقادير

- 3 علب سردين بالزيت
- 3 بياض بيض
- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 علبة جبن طازج
- صلصة طماطم عاقدة
- سنينات ثوم مسحوقة
- عصير الليمون
- زيت الزيتون
- ملح
- فلفل أسود
- شرائح الليمون للتزيين

INGRÉDIENTS

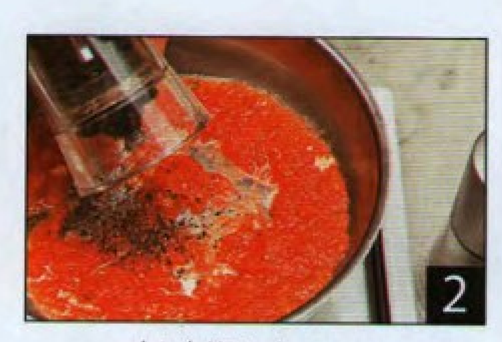
- 3 boîtes de sardines à l'huile
- 3 blancs d'œufs
- 1 pot de crème fraîche
- 1 boîte de fromage frais
- Sauce tomate épaisse
- Quelques gousses d'ail râpées
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre noir
- Tranches de citron pour décorer



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

حضري صلصة الطماطم.

Préparer la sauce tomate.



3

إرحي لحم السردين مع الجبن الطازج، الكريمة الطازجة، الثوم، عصير الليمون و زيت الزيتون. أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

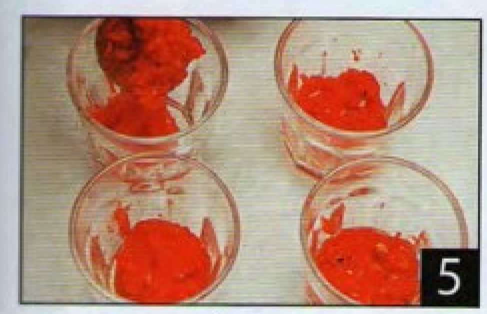
Mixer la chair des sardines avec le fromage frais, la crème fraîche, l'ail, le jus de citron et



4

أخفقي بياض البيض كالثلج و أضيفهم إلى خليط السردين.

Battre les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les au mélange de sardines.



5

ضعي في قاع كل كأس ملعقة كبيرة صلصة الطماطم.

Déposer au fond de chaque verrine 1 c. à s de sauce tomate.



6

أضيفي كريمة السردين و زيني بقطع الليمون.

Ajouter la mousse de sardines et décorer avec les tranches de citron.



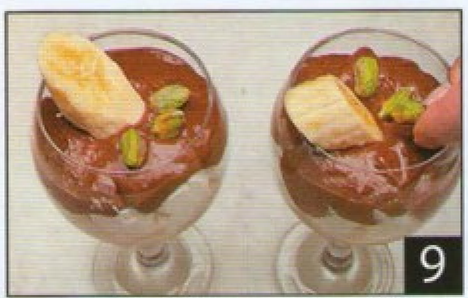
حضري الشانتيي : أخفقي الحليب، غبرة الشانتيي و السكر الناعم المتبقي.

Préparer la chantilly : battre le lait, la poudre de chantilly et le sucre glace restant.



بواسطة بوش أدوي،أضيفي كريمة الشانتيي في الكؤوس.

À l'aide d'une poche à douille rajouter la crème chantilly

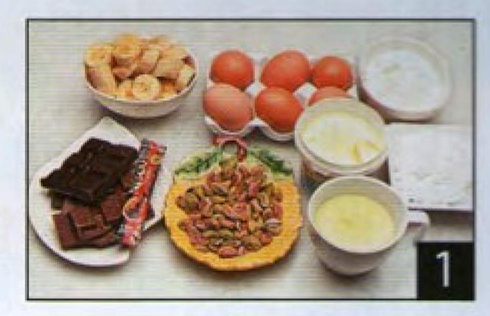


ضعي فوق الشانتيي كريمة الشكلاطة، زينيها بقطعة موز و حبات فستق.

Déposer sur cette chantilly la mousse au chocolat, décorer avec une tranche de banane et quelques pistaches.

Wacely

واصيلي



حضري المقادير.

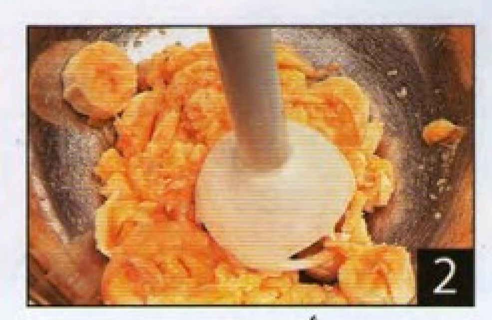
Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 علب شكلاطة سوداء
- 3 بيض (فرقي الصفار عن البياض)
- 2 موز
- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 كوب فستق
- 1 كوب سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- 1 كأس حليب بارد
- غبرة الشانتيي

INGRÉDIENTS

- 2 tablettes de chocolat noir
- 3 oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 2 bananes
- 1 boîte de crème fraîche
- 1 tasse de pistaches
- 1 tasse de sucre glace
- 1 c. à c. de café soluble
- 1 verre de lait très frais
- Poudre de chantilly



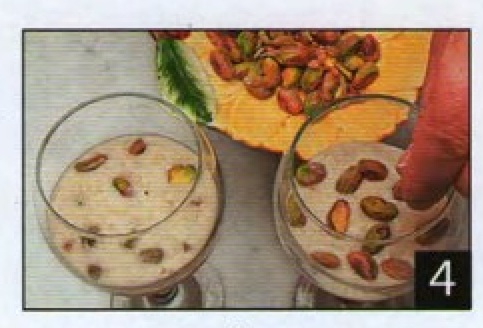
أرحي الموز.

Mixer les bananes.



أضيفي الكريمة الطازجة و ملعقة كبيرة سكر ناعم و أرحي.

Ajouter la crème fraîche et 1 c. à s. de sucre glace et continuer à mixer.



ضعي في قاع كل كأس 2 ملاعق كبيرة كريمة الموز و ضعي فوقها حبات فستق. ضعيها في البراد 10 دقائق .

Déposer au fond de chaque verre 2 c. à s. de crème aux bananes et déposer quelques pistaches dessus. Mettre au



ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، أضيفي صفار البيض، القهوة و أخلطي.

Faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter les jaunes d'œufs, le café soluble et mélanger.



أخفقي بياض البيض كالثلج و أضيفه إلى خليط الشكلاطة.

Monter les blancs en neige et ajoutez-les au mélange de chocolat.





Riadino

رياضينو



المقادير

- 2 أكياس بسكويت الملعقة
- 1 كأس حليب مسكر بالشكلاطة
- ماسكاربون (أنظري الصفحة 64)
- كاكاو غبرة

INGRÉDIENTS

- 2 paquets de biscuits à la cuillère
- 1 verre de lait chocolaté sucré
- Mascarpone (voir page 64)
- Cacao en poudre



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.





قطعي بسكويت الملعقة ثم أغطسيها في الحليب المسكر بالشكلاطة.

Découper les biscuits à la cuillère puis trempez-les dans le lait chocolaté sucré.



ضعي طبقة من البسكويت في كل كأس ثم بواسطة بوش أدوي أضيفي طبقة من الماسكاربون.

Déposer une couche de biscuits dans chaque verrine puis à l'aide d'une poche à douille ajouter une couche de



ضعي طبقة أخرى من البسكويت.

Déposer une autre couche de biscuits.



ثم طبقة أخرى من الماسكاربون و البسكويت.

Puis une autre couche de mascarpone et de biscuits.



غطيها بطبقة أخيرة من الماسكاربون و ذريها بالكاكاو.

Couvrir d'une dernière couche de mascarpone et saupoudrer de cacao.



Amanda

أمـانـدا



حضري المقادير. قشري الإجاص ثم إطهيه مع كأس صغير ماء، و 100 غ سكر، إرحي الإجاص المطهي و إحتفظي بإجاصتين كاملتين للتزيين.

Préparer les ingrédients. Eplucher les poires puis les faire cuire avec un petit verre d'eau et 100 g de sucre, mixer les poires cuites et garder 2 entières pour la décoration.

المقادير

- 500 غ إجاص
- 1 علبة شكلاطة سوداء
- 2 صفار بيض
- 2 بياض بيض
- 150 غ سكر
- ماسكاربون (أنظري الصحفة 64)
- 100 غ لوز منسل للتزيين

INGRÉDIENTS

- 500 g de poires
- 1 tablette de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- Mascarpone (voir page 64)
- 100 g d'amandes effilées pour la décoration



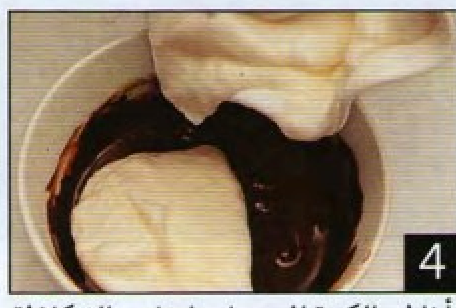
ذوبي الشكلاطة في حمام مائي ثم أخفقيها مع صفار البيض.

Faire fondre le chocolat au bain marie puis fouetter avec les jaunes d'œufs.



أخفقي بياض البيض مع 3 ملاعق كبيرة سكر لتتحصلي على كريمة.

Battre les blancs d'œufs avec 3 c. à s. de sucre pour obtenir une crème.



أخلطي الكريمة المتحصل عليها مع الشكلاطة.

Mélanger la crème obtenue avec le chocolat.



بواسطة ملعقة صغيرة، إستخرجي دوائر من الإجاص.

À l'aide d'une petite cuillère, extraire des boules de poires.



ضعي في كل كأس هريس الإجاص ثم طبقة من الماسكاربون.

Déposer dans chaque verrine le coulis de poires puis une couche de mascarpone.



أفرغي فوقها الشكلاطة الذائبة.

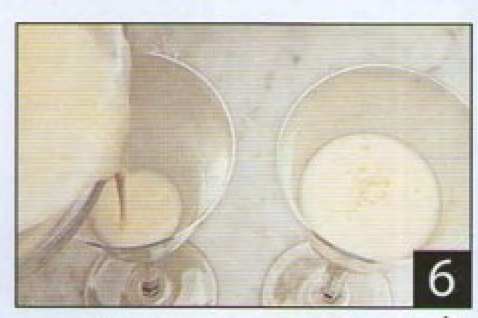
Verser le chocolat fondu dessus.



زينيها بدوائر الإجاص و اللوز المنسل.

Décorer avec des boules de poires et des amandes effilées.





أفرغي حليب جوز الهند في كؤوس.

Verser le lait de coco dans des coupes.



ذري كريات المورينغ بجوز الهند.

Saupoudrer les boules de



ضعي الكريات في قاع الكؤوس.

Déposer ces boules au fond des coupes.

El Acimia (Alger)

العاصمية (الجزائر)

المقادير

- 1 علبة حليب جوز الهند
- 150 غ سكر
- 100 غ لوز مرحي
- ½ علبة كريمة طازجة
- 1 كوب جوز الهند
- 3 بياض بيض
- 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- جوز الهند للذر

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de lait de coco
- 150 g de sucre
- 100 g d'amandes moulues
- ½ pot de crème fraîche
- 1 tasse de noix de coco
- 3 blancs d'œufs
- 6 c. à s de sucre glace
- Noix de coco pour saupoudrer

ملاحظة

يمكن إستبدال حليب جوز الهند المباع في الأسواق بنصف لتر حليب و 150 غ جوز الهند مرحي رقيق.

REMARQUE

Il est possible de remplacer le lait de coco du commerce par ½ litre de lait et 150 g de noix de coco moulue très finement.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



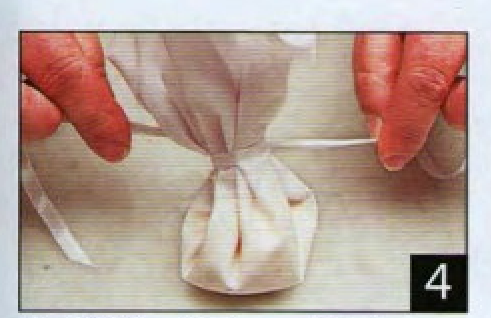
حضري المورينغ : أخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي السكر الناعم و الكريمة الطازجة.

Préparer la meringue : battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre glace et la crème fraîche.



أضيفي اللوز المرحي اللوز و جوز الهند.

Ajouter les amandes moulues et la noix de coco.



ضعي في كل مربع قماش ملعقة كبيرة مورينغ، شكلي أكياس ثم أطهيها بالبخار مدة 15 دقيقة أو بالمسخن (الميكرويف) مدة 5 دقائق.

Déposer dans chaque carré de tissu 1 c. à s de meringue, former des bourses puis les cuire à la vapeur pendant 15 mn ou au four à micro-onde pendant 5 mn.



حضري حليب جوز الهند بإضافة السكر و الكريمة الطازجة، أطهي هذه الكريمة على نار هادئة.

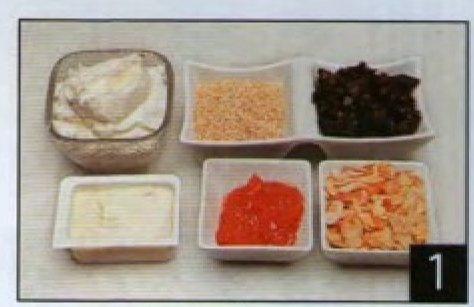
Préparer le lait de coco en ajoutant le sucre et la crème fraîche, cuire cette crème sur feu doux.





El Bahia (Oran)

الباهية (وهران)



حضري المقادير و أنقعي البرقوق في ماء ساخن ثم قطعيه مربعات صغيرة.

Préparer les ingrédients et macérer les pruneaux dans l'eau chaude puis couper en petits dés.



أخلطي الجبن الطازج مع الماسكاربون.

Mélanger le fromage frais au mascarpone.



أضيفي البرقوق.

Ajouter les pruneaux.



أضيفي الجلجلان.

Ajouter les grains de sésame.



في كؤوس ضعي طبقة من مربى السفرجل ثم خليط الماسكاربون.

Dans des verrines disposer une couche de confiture de coings puis le mélange de mascarpone.



زيني باللوز المنسل.

Décorer avec les amandes effilées.



المقادير

- 100 غ برقوق
- 1 كوب جلجلان محمص
- 1 علبة جبن طازج
- ماسكاربون (أنظري الصفحة 64)
- 250 غ مربى السفرجل (150 غ سفرجل + 150 غ سكر + عصير 1 ليمون + 2 كؤوس ماء)
- لوز منسل و محمص للتزيين

INGRÉDIENTS

- 100 g de pruneaux
- 1 tasse de grains de sésame grillés
- 1 carré de fromage frais
- Mascarpone (voir page 64)
- 250 g de confiture de coings (150 g de coings + 150 g de sucre + jus d1' citron + 2 verres d'eau)
- Amandes effilées et grillées pour la décoration



Anassia

أناسيا

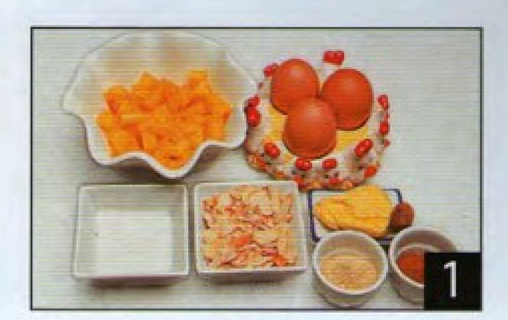


المقادير

- 1 علبة أناناس مقطعة قطع صغيرة
- 3 صفار بيض
- 8 ملاعق كبيرة سكر
- 1 قرصة سكنجبير
- 1 قرصة قرفة
- جوزة الطيب
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- كريمة الشانتيي
- لوز منسل

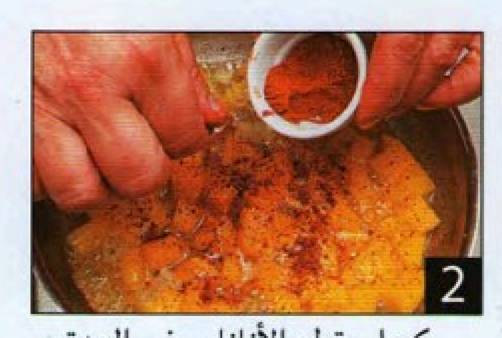
INGRÉDIENTS

- 1 boîte d'ananas coupés en petits morceaux
- 3 jaunes d'œufs
- 8 c. à s de sucre
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de cannelle
- Noix de muscade
- 1 c. à s de beurre
- Crème chantilly
- Amandes effilées



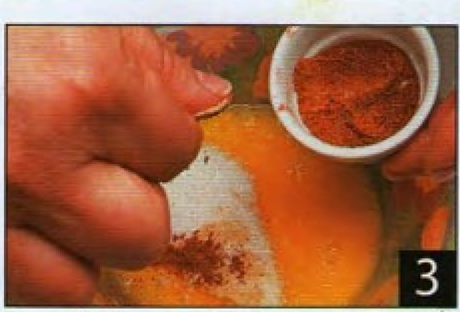
حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



كرملي قطع الأناناس في الزبدة و نصف كمية السكر. أضيفي القرفة، السكنجبير و جوزة الطيب.

Caraméliser les morceaux d'ananas dans du beurre et du sucre. Ajouter la cannelle, le gingembre et la noix de muscade.



أخفقي فوق حمام مائي صفار البيض و السكر المتبقي، أضيفي السكنجبير و القرفة.

Battre au bain marie les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le



إرفعي عن النار و واصلي الخفق حتى يبرد الخليط.

Retirer du feu et continuer à battre se mélange jusqu'à ce qu'il refroidisse.



ضعي في قاع كل كأس قطع الأناناس مطلية بالكريمة.

Déposer au fond de chaque coupe les morceaux d'ananas nappés de crème.



زينيها بكريمة الشانتيي و اللوز المنسل.

Décorer de crème chantilly et d'amandes effilées.



Bruxane

بروكسان

المقادير

- 150 غ كرنب بروكسال
- جبن طازج
- سنينات ثوم مقطعة رقيق
- عصير الليمون
- زيت الزيتون
- كابر
- خيار مخلل مقطع قطع صغيرة
- ملح
- فلفل أسود. كركم. سكنجبير

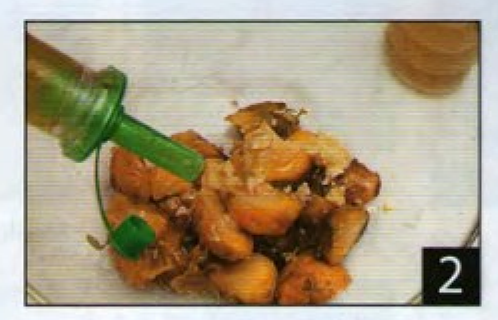
INGRÉDIENTS

- 150 g de choux de Bruxelles
- Fromage frais
- Quelques gousses d'ail coupées finement
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Câpres
- Cornichons coupés en petits morceaux
- Sel
- Poivre, curcuma, gingembre



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



إطهي الكرنب في زيت الزيتون، أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

Cuire les choux dans l'huile d'olive, saler et poivrer.



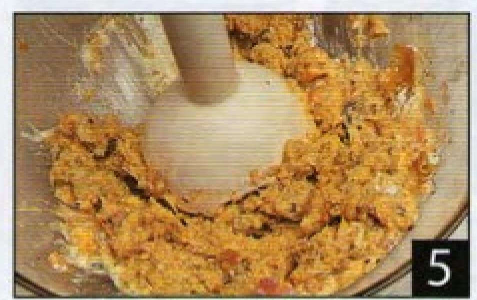
أضيفي الكابر، الخيار المخلل، عصير الليمون و الثوم.

Ajouter les câpres, les cornichons, le jus de citron et l'ail.



أضيفي قرصة كركم وقرصة سكنجبير.

Ajouter une pincée de curcuma et une pincée de gingembre



أضيفي الجبن الطازج و أرحي الكل.

Ajouter le fromage frais et mixer le tout.



إملئي الكؤوس بواسطة كيس حلواني (بوش أدوي).

Remplir les verrines à l'aide d'une poche à douille.



زينيها بقطع من كرنب بروكسال و بالكابر.

Décorer avec des tranches de choux de Bruxelles et de quelques câpres.

كرنب بروكسال:
نوع من أنواع الكرنب. (يباع مثلج)



Choux de Bruxelles : est une variété de chou. (au rayon surgelés).

SOMMAIRE

INTRODUCTION

Les recettes que j'ai élaborées sont pratiquement toutes des créations personnelles. Un mélange subtil de saveurs nouvelles pour le plaisir des yeux et des papilles, un voyage agréable en ces temps de grisaille.

J'ai testé toutes ces préparations sur ma petite famille et mes amies qui m'ont boosté pour vous les faire connaitre.

Chaque verrine a un nom représentatif d'une région, d'un prénom ou tout simplement en fonction des ingrédients utilisés.

J ai essayé d'adapter chaque recette aux goûts culinaires modernes sans oublier la richesse de notre patrimoine séculaire.

Les verrines

C'est une idée originale de servir individuellement des préparations culinaires sucrées ou salées dans des petits verres nommés Verrines. C'est aussi un moyen de garder sa ligne en mangeant moins grâce aux quantités servies, on peut les déguster chaudes ou froides soit en entrées ou comme dessert.

La base des verrines est composée de Mascarpone ou de meringues simples ou italiennes soit en sabayon (jaune d'œuf et sucre).

Légères et faciles à préparer ces délicieuses verrines vous accompagneront chaque fois que vous recevez (anniversaires, dîner en famille, cocktails, soirées) pour épater vos convives.

Mme BOULAROUK



الفهرس





الطّبخ السّهل
من أ إلى ي
31 وصفة
كؤوس
بولعروق نصيرة
Edition La Plume
www.cuisine4arabe.com